N° 5. Juillet 2010

Le Boulanger Entrepreneur

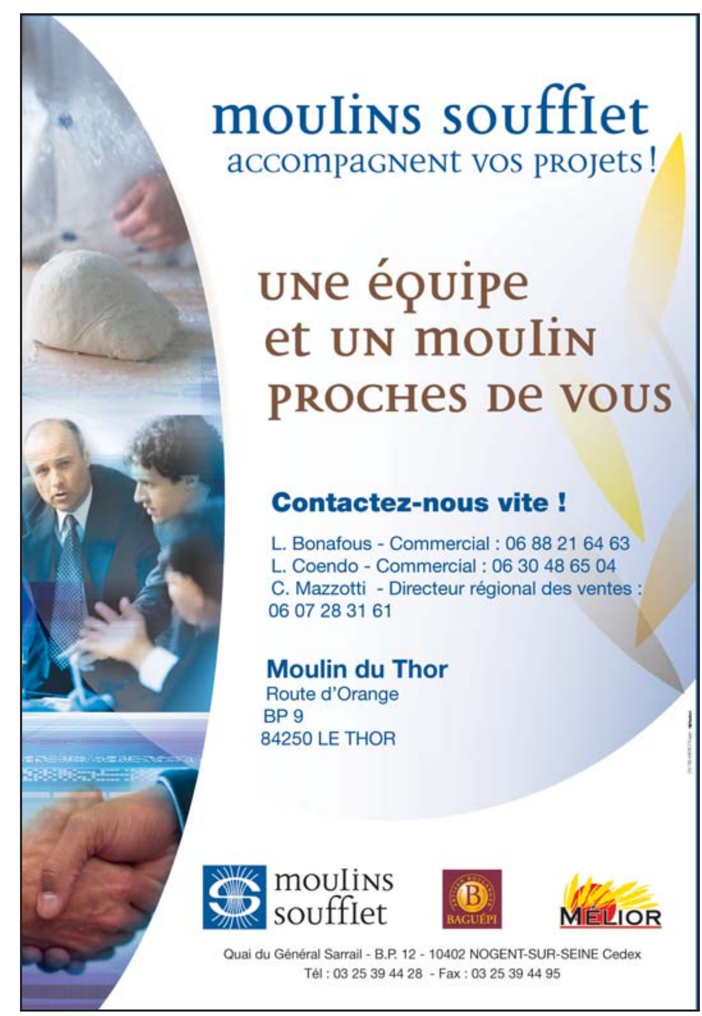
LE MAGAZINE DE LA MAISON DE LA BOULANGERIE DES ALPES-MARITIMES

Une nouvelle identité visuelle P. 8


LE FRIGORIFIQUE EN LOCATION
Location courte et longue durée
CRÉATION EBL
VÉHICULES - CONTAINERS - MEUBLES
www.petitforestier.com
N° Vert 0 800 100 296
GROUPE PETIT FORESTIER
LE FRIGORIFIQUE EN LOCATION


papeterie provençale
L'emballage, la personnalisation en plus
Travaillez en toute sérénité, avec le matériel le plus adapté !
La Papeterie Provençale, c'est :
Un moyen efficace pour véhiculer votre image en personnalisant vos emballages
Une solution à tous vos besoins d'emballage
Une gamme complète et de qualité
Un Savoir-faire reconnu
Sandwich
Tél : 04 93 75 55 00 - Fax : 04 92 92 88 95
Mail : contact@papeterie-provencale.fr
Courrier : Z.I de l'Argile - BP 1402 - 06372 MOUANS-SARTOUX cedex


SPECIAL COUPE DU MONDE DE FOOTBALL 2010 CHOISIS TON EQUIPE !
AFFICHE TES COULEURS ET CONTINUE LE MATCH EN CUISINE...
Choisis ton drapeau et ton numéro pour personnaliser ta veste de cuisine aux couleurs de ton équipe favorite
(réf. Cosmo disponible en manches longues ou manches courtes)
Photo non contractuelle.
CLEMENT DESIGN
Consultez notre site internet : www.clementdesign.com
61 bis, avenue Maréchal lyautey - 06049 Nice cedex 1
Tél. : 04.92.47.24.35 Email : info@clementdesign.com


moulins soufflet
accompagnent vos projets !
une équipe et un moulin proches de vous
Contactez-nous vite !
L. Bonafous - Commercial : 06 88 21 64 63
L. Coendo - Commercial : 06 30 48 65 04
C. Mazzotti - Directeur régional des ventes : 06 07 28 31 61
Moulin du Thor
Route d'Orange
BP 9
84250 LE THOR
moulins soufflet
BAGUÉPI
MELIOR
Quai du Général Sarrail - B.P. 12 - 10402 NOGENT-SUR-SEINE Cedex
Tél : 03 25 39 44 28 - Fax : 03 25 39 44 95

Merci à tous nos partenaires

LA RONDE DES PAINS
BANETTE
BAGUEPI
MINOTERIE CEARD
FLORENTIN
RATAGNE
BALICCO
EURO-CASH
PAPETERIE PROVENÇALE
MAPA
PETIT FORESTIER
ACE
OLLIVIER
TELEDOM
TECHNI FRANCE (Pavailler)
TOUT TECHNIQUE (Bongard)
BPCA
LCL
AXXIS
METRO
GRDF
CLEMENT
BARRY-CALLEBAUT
BUREAU VERITAS
CONSEIL GÉNÉRAL DES ALPES-MARITIMES
PELLE D'OR



LA MAISON DE LA BOULANGERIE
13, AVENUE MIRABEAU, 06000 NICE
TEL. 04 93 13 67 00

ÉDITORIAL



Boulanger, c'est un métier !

En premier lieu, je tiens à exprimer notre profonde solidarité pour les boulangers Varois durement affectés par les intempéries et qui vivent une véritable catastrophe. Nous avons, dès le premier jour, pris contact avec leur Fédération et les cellules de crise de la Chambre de Commerce et de la Chambre de Métiers du Var, pour leur venir en aide.

La situation économique est préoccupante dans le département, mais aussi dans toute la France : baisse du chiffre d'affaires, baisse du panier moyen d'environ 8 %, augmentation des charges et de l'énergie, dégradation des marges et des résultats. Nous constatons la fermeture de commerces et des règlements judiciaires avec liquidations. Plus que jamais, il nous faut être très vigilants sur les investissements ainsi que sur les achats de matières premières et les frais de personnel.

Notre métier est en danger. Nous sommes à un tournant décisif. Une fois encore, je tire la sonnette d'alarme : notre société change, les modes de consommation, les attentes du consommateur évoluent. La crise ne fera qu'accélérer la mutation de la Boulangerie. Seuls la qualité, l'accueil, le service et le conseil feront la différence. Nous devons nous adapter à des exigences nouvelles, nous diversifier, innover, pour continuer à évoluer. Ce n'est qu'à ce prix que nous pourrons survivre.

Nous en faisons chaque jour le constat, devant la piètre qualité de certains pains... le consommateur ne s'y trompe pas, qui souvent nous demande où trouver du bon pain. Comment répondre ? Entre les terminaux de cuisson qui font du cru surgelé ou du précuit, les chaînes de magasins, les franchises en boulangerie, on ne peut que s'interroger !

Une nouvelle génération de Boulangers est en marche, résolument tournée vers l'avenir, qu'ils soient anciens ou jeunes, tous ont compris la nécessité de séduire autrement une clientèle devenue difficile et très volatile.

Revenons à notre cœur de métier et réaffirmons avec notre nouvelle identité visuelle que "Boulanger, c'est un métier" !

Claude BATEL
Président

Sommaire



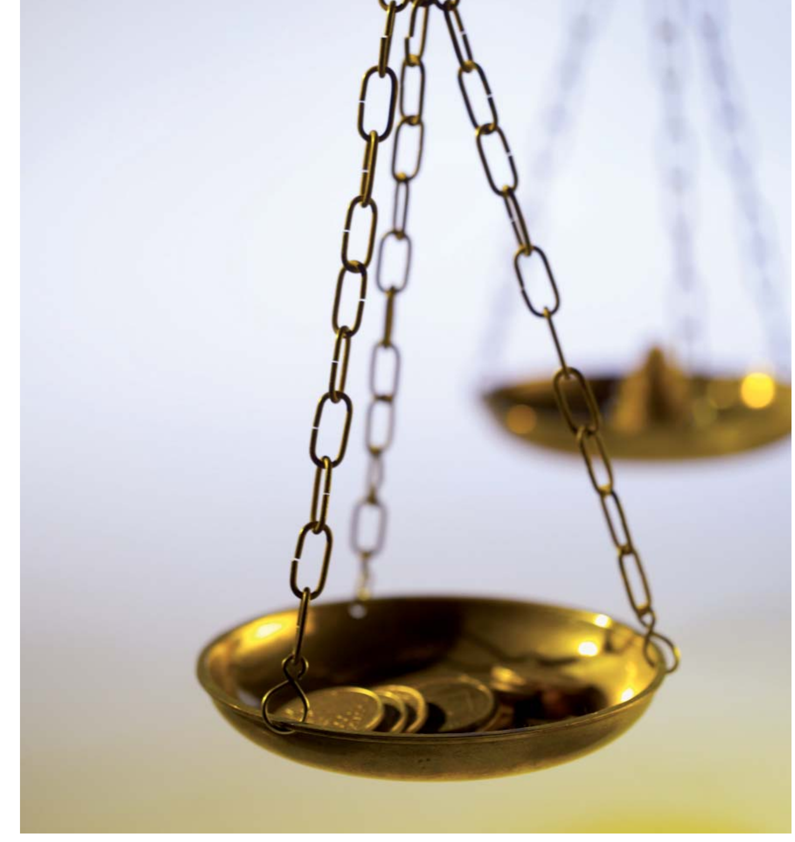


Directeur de la publication :
Claude Batel
Rédaction et Secrétariat de Rédaction :
Nadine Bauer et Sandrine Pawlowski
Crédits Photos :
Franck Follet et Maison de la Boulangerie
Conception et réalisation : Pôle Company

"bou lan ger" C'est un métier.

La Maison de la Boulangerie des Alpes-Maritimes
13, avenue Mirabeau - 06000 NICE - Tél. : 04 93 13 67 00
www.lamaisondelaboulangerie06.com
Membre de la Confédération Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie Française
27, avenue d'Eylau - 75782 Paris Cedex 16

LA RÉFORME
DE LA TAXE PROFESSIONNELLE



La réforme de la Taxe Professionnelle a été votée dans le cadre de la Loi de Finances pour 2010. À compter du 1er janvier 2010, la Taxe Professionnelle est donc supprimée et remplacée par la Cotisation Economique Territoriale (CET).

À quel mécanisme répond la Cotisation Economique Territoriale ?
La Cotisation Economique Territoriale (CET) est composée de deux éléments : la cotisation foncière des entreprises et la cotisation sur la valeur ajoutée des entreprises.

La Cotisation Foncière des Entreprises (CFE)
Correspond à la Cotisation Locale d'Activité de la première mouture de la réforme.
Toutes les entreprises, personnes physiques ou morales, exerçant une activité professionnelle non salariée, sont concernées.
Son calcul est basé sur la Valeur Locative Foncière. La base est réduite de 100 %, 75 %, 50 % ou 25 % si l'artisan n'emploie aucun salarié, un, deux, ou trois salariés.
L'imposition : il s'agit d'une Taxe Locale payée localement en fonction d'un taux variant d'une commune à l'autre. Comme l'ancienne Taxe Professionnelle, elle fait l'objet d'un rôle et d'un appel de cotisation.

La Cotisation sur la Valeur Ajoutée des Entreprises (CVAE)
Correspond à la Cotisation Complémentaire de la première mouture de la réforme.
Sont concernées les entreprises dont le CA (HT) est supérieur à 500 000 €.

Son calcul est basé sur la Valeur Ajoutée, c'est à dire :


Chiffre d'Affaires HT
—
Achats Consommés
=
Marge Brute
—
Autres Consommations Externes
(énergie, loyers, honoraires, assurances).

Autrement dit, moins il y a d'achats et d'autres consommations externes, plus la Valeur Ajoutée est proche du CA, donc importante.
Plus il y a de frais de personnel, plus la Valeur Ajoutée est importante.

Les réductions sont définies par la Loi de Finances_II - Précisions :
L'imposition est perçue au profit des collectivités locales pour partie (1/4 environ) et au profit du budget de l'État pour l'autre.
Elle doit être déclarée spontanément et payée par télétransmission.

La Loi de Finances apporte un certain nombre de précisions.
Vous recevrez le texte intégral par courrier de la Maison de la Boulangerie 06.
Pour tout renseignement complémentaire, contacter la Maison de la Boulangerie 06.

ÉLECTIONS CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA CÔTE D'AZUR ET CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT 06, dernier trimestre 2010

La Fédération des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtissiers des A-M présentera 2 candidats aux élections de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 06 qui auront lieu le 13 octobre 2010, ainsi que 2 candidats aux élections de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Côte d'Azur qui auront lieu fin 2010.

Mobilisez-vous et votez pour défendre notre profession !

LA RÉGLEMENTATION SUR LES JOURS D'OUVERTURE EST EN PLEINE ÉVOLUTION.
Où en sommes-nous ?

L'ouverture de certains commerces le dimanche et la mise en place de zones dites "touristiques" ont été autorisées par la loi. Cela a créé une certaine confusion et des boulangers ont cru comprendre que cela signifiait ouverture 7 jours sur 7, situation contre laquelle aucun artisan ne pourrait lutter.

Il faut rappeler que les arrêtés préfectoraux de fermeture hebdomadaire (Arrêté n°2002/408 modifiant l'arrêté du 8 octobre 1953 portant sur la fermeture hebdomadaire des boulangeries et boulangeries-pâtisseries dans les Alpes-Maritimes du 14 août 2002 et l'Arrêté n° 2004/395 portant sur la fermeture hebdomadaire des commerces de détail alimentaires et à prédominance alimentaire du 13 juillet 2004) n'ont pas été abrogés et qu'ils s'appliquent donc toujours.

La règle est donc que toutes les entreprises de vente de pain doivent fermer au moins un jour par semaine, qu'il s'agisse du rayon pain pour une grande surface ou d'un magasin dont la vente de pain est l'activité principale.

Notre Fédération s'emploie à faire respecter cette réglementation pour ne pas déraper vers une anarchie totale qui déséquilibrerait la boulangerie artisanale. Notre action va de la simple information au rappel formel de la loi, jusqu'aux signalements aux services de la Direction Départementale du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle.

Nous intervenons en liaison avec les inspecteurs du travail et la préfecture pour faire cesser ces dérapages.


Arrêté Préfectoral
le magasin est fermé
le DIMANCHE
BOULANGERIES OUVERTES DANS LE QUARTIER :

Depuis fin 2009, nous avons transmis des signalements d'entreprises contrevenantes. Bien que ces opérations prennent du temps en raison des effectifs d'inspecteurs missionnés et de leur planning de travail, tous ces contrevenants seront contrôlés et rappelés à l'ordre.

En date du 18 mars 2010, le Préfet des Alpes-Maritimes, Francis LAMY, nous a confirmé par écrit qu'une vingtaine de procédures étaient en cours auprès des tribunaux et nous a assuré de son soutien sur ce dossier malgré les difficultés et les lenteurs des procédures.

Aussi, suite à notre enquête de notoriété effectuée en janvier 2010, il ressort qu'une majorité des artisans boulangers consultée est favorable au jour de fermeture hebdomadaire. Nous comptons sur vous pour nous signaler (ou à la DDTEFP) tout dérapage.



BAUX COMMERCIAUX :
halte au déplafonnement des loyers

Claude Batel, Président de la Fédération des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtissiers des Alpes-Maritimes, dénonce les mesures de déplafonnement des loyers dont font l'objet les artisans boulangers du département, au même titre que d'autres commerçants et artisans. Il soutient en ce sens l'action de Noël Digiovani, Président de l'Union pour les Restaurateurs et Limonadiers du bassin cannois.

"Les hausses de loyers, qui peuvent aller jusqu'à 40 voire 50 %, imposées à ces chefs de TPE et PME lors du renouvellement de leur bail commercial, sont de nature à mettre en cause la survie de nos entreprises en ces temps de crise économique, et nous ne pouvons accepter que cette situation perdure. Nous appelons à ce que des mesures règlementaires soient prises pour remédier à ces excès".

LA DÉMARQUE INCONNUE : ATTENTION DANGER

C'est une pratique dont on parle peu, mais qui malheureusement vient très insidieusement à l'occasion de contrôles fiscaux faire émerger des dysfonctionnements dans la tenue de la caisse...
À savoir que le chiffre d'affaire encaissé est inférieur à la quantité de produits théoriquement vendus... cherchez l'erreur ! Officiellement, vis-à-vis des services fiscaux vous êtes responsable. Donc, si vous constatez une infraction de ce type, n'hésitez pas à porter plainte.
La solution, pour éviter ces dysfonctionnements : les caisses enregistreuses avec monnayeur automatique, elles évitent toute manipulation d'argent. Vous pouvez vous rapprocher de nos partenaires pour plus d'informations sur ces machines.



L'ENTRETIEN DU MATÉRIEL

"Mieux vaut prévenir que guérir"...

Ce proverbe, base de la médecine chinoise, s'applique également à vos équipements de production et de stockage. En effet, l'ambiance chaude et humide des fournils ainsi que la poussière de farine s'imiçant partout mettent le matériel à rude épreuve. Il est donc nécessaire d'entretenir son matériel. Il s'agit de maintenance préventive, déjà largement appliquée en industrie.

La maintenance préventive consiste à intervenir sur un équipement avant que celui-ci ne soit défaillant, afin de prévenir la panne. Cela comprend le remplacement, la révision ou la réfection d'un élément matériel.

Ces actions permettent également de faire des économies d'énergie. En effet, un condenseur encrassé ou un brûleur déréglé peuvent être à l'origine de surconsommations énergétiques.



Supplément Technique INBP

Récapitulatif des opérations de maintenance et des vérifications périodiques (liste non exhaustive)

Vous pouvez utiliser ce tableau pour suivre le déroulement des entretiens et des contrôles en cochant les cases de la colonne **"Suivi"**.

Fréquence		Équipements et installations	Suivi
4 fois par an		Dépoussiérage des condenseurs des groupes frigorifiques	
		Décollement de la farine des parois du silo à farine	
		Détartrage des tubes d'injection de l'appareil à buée	
2 fois par an		Ramonage des conduits d'évacuation pour le fioul et le bois	
		Entretien et réglage des brûleurs	
		Portes automatiques	
1 fois par an		Ramonage des conduits d'évacuation pour le gaz	
	Contrôle	Installation gaz	
		Extincteurs	
		Installation électrique	
		Étanchéité des groupes frigorifiques	
		Nettoyage des toiles de lin	
	Entretien	Pétrins et mélangeurs	
		Diviseuse	
		Repose pâtons - balancelle	
		Façonneuse	
		Laminoir	
		Groupes frigorifiques	
		Silo à farine	
		Cutteur	
		Enfourneur	

Pour les opérations de maintenance et les vérifications périodiques imposées par la loi, veuillez à les inscrire dans le registre de sécurité. Pour toutes les autres, archivez les fiches d'intervention. Vous pouvez imprimer cette page depuis www.cannelle.com à la *rubrique Bibliothèque*.

L'INBP a édité un supplément technique spécial entretien des machines en septembre 2008 qui reprend l'ensemble des opérations de maintenance préventives, équipement par équipement, et la fréquence à laquelle elles doivent être réalisées. **Nous vous encourageons à le consulter sur le site www.cannelle.fr.**

Ce document comporte onze fiches analysant ainsi les équipements à chaque stade de la production : stockage de la farine, mélange, division, détente, production du froid, façonnage, laminage / tranchage / découpage, fermentation et cuisson. Tous les conseils d'entretien sont décrits de manière simple et synthétique.

Une attention toute particulière pour la sécurité des équipements

Concernant la sécurité du matériel, pour les principaux équipements de boulangerie, il existe des normes définissant les prescriptions minimales de sécurité.

Lors de la réception d'une machine, le revendeur ou le distributeur doit vous remettre une déclaration de conformité (attestation portant la mention "CE") ainsi que la notice d'instructions. Ces 2 documents doivent être conservés sur toute la durée de vie du matériel.

S'organiser pour une plus grande efficacité

Rien de tel qu'un tableau récapitulatif des différentes opérations de maintenance, avec un rappel des échéances par équipement pour vous assurer d'un suivi à la lettre de ces règles qui concourent au bon fonctionnement de votre entreprise, mais aussi au respect des normes de sécurité et d'hygiène qui s'imposent à vous. L'INBP a édité un tableau récapitulatif ci-contre que vous pouvez imprimer à la rubrique bibliothèque du site www.cannelle.fr.



LES CONTRÔLES D'HYGIÈNE





Depuis 2001, les administrations de contrôle (Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes ; Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales ; Direction des Services Vétérinaires) ont systématisé les visites aux professionnels pour s'assurer que les règles de base d'hygiène sont connues et appliquées à l'exercice de leur métier. Ces contrôles ont lieu tout au long de l'année. Toutefois, ils sont intensifiés en période de vacances et des opérations coup de poing très médiatisées viennent pointer du doigt les dysfonctionnements... À vous de rester vigilants et de respecter toutes les règles fondamentales d'hygiène alimentaire (arrêtés des 28/5/1997 et 20/7/1998). Il en va de l'image de notre profession et de votre entreprise.

Chacun d'entre vous peut se reporter au guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie que la Confédération a mis au point avec la Confédération de la Pâtisserie-Glacerie-Chocolaterie-Traiteur qui propose un ensemble de moyens adaptés aux structures artisanales et dont l'efficacité a été reconnue par les administrations de contrôle. Un des points de contrôle porte sur la nécessité de maîtriser la méthode HACCP, conformément à l'arrêté du 9 Mai 1995 qui contraint toute personne appelée à manipuler des denrées alimentaires à suivre une formation renouvelée à l'hygiène. Cette obligation relève de la responsabilité du chef d'entreprise et s'applique à tous ses collaborateurs. N'hésitez pas à former régulièrement vos collaborateurs.

Quel est le but d'un contrôle d'hygiène ?

- Vérifier les bonnes pratiques d'hygiène dans chaque entreprise.
- Vérifier que toute personne a des connaissances suffisantes en matière de maîtrise du risque sanitaire, pour manipuler des denrées sensibles à base d'œufs, de produits laitiers et crèmes en particulier, mais aussi pour les pâtisseries salées.
- Vérifier les conditions environnementales (lutte contre les nuisibles, poubelles, zones insalubres d'entreposage des matières premières ou bases).

Votre attitude face à un contrôleur : vigilance et professionnalisme

- Ne pas paniquer, vous assurer de l'identité de votre interlocuteur (il doit présenter sa carte de visite professionnelle). Un inspecteur d'hygiène est assermenté et habilité à visiter les seuls locaux professionnels, de jour comme de nuit.
- Être disponible durant toute la durée de la visite, ne pas hésiter à demander de reformuler une question que vous n'auriez pas comprise, répondre clairement en donnant des arguments techniques et objectifs.
- Si vous avez le sentiment que le contrôle s'est mal passé, nous vous recommandons de prendre d'urgence contact avec la Maison de la Boulangerie 06, de façon à ce que nous puissions vous aider dans vos démarches ultérieures.

Les suites du contrôle : de simples observations à la mise en demeure

Le contrôle fait toujours l'objet d'un compte-rendu écrit rappelant les observations et constatations effectuées durant la visite. Ce compte-rendu peut prendre plusieurs formes selon les inspecteurs d'hygiène des différentes administrations.

Les inspecteurs vétérinaires appliquent une grille de conformités graduées de mineures, moyennes ou majeures, suivies d'un relevé de décision pouvant aller jusqu'à la fermeture administrative.

Les inspecteurs de la DGCCRF en cas de simple rappel de la règlementation, vous adresseront un simple courrier (avertissement) dont vous accuserez réception en vous engageant à mettre en place les mesures correctives préconisées.

Ils peuvent également vous adresser un courrier de mise en demeure ou d'injonction de faire des travaux ou une formation en hygiène sans délai, ou encore une menace de fermeture administrative, qui n'est pas forcément suivie d'acte.

En cas de décision de fermeture administrative, il convient de prendre d'urgence les mesures qui s'imposent et vous serez assistés par nos soins.

LES MEILLEURS BOULANGERS DU DÉPARTEMENT À L'HONNEUR À NICE ARTISANAT

Pour la seconde année, la Fédération des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtissiers du département a participé à Nice Artisanat. Les diverses animations sur son stand ont attiré un public nombreux durant toute la durée du salon, qu'il s'agisse des démonstrations de fabrication grand public ou du concours de pains décorés avec les apprentis du CFA de Carros et les collégiens, ou encore des trophées.

Point d'orgue : les trophées de la meilleure baguette et baguette de tradition

Compte tenu du succès de la première édition, la Fédération a organisé le concours de la meilleure baguette et de la meilleure baguette de tradition des Alpes-Maritimes, une manière de mettre à l'honneur le savoir-faire des artisans boulangers du département.

35 boulangers ont participé aux deux concours, le samedi 24 avril. Après délibération du jury présidé par Jean-Luc Caluori, Président du Syndicat des Boulangers du 05, Messieurs Albert Mozzati, Président de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat ainsi que Claude Batel, Président de la Fédération des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtissiers des Alpes-Maritimes, ont remis les trophées aux lauréats des deux concours, ci-dessous :

Trophée de la Meilleure Baguette des A-M :

- 1er : Pierre BORDONNAT, Boulangerie La Niçoise à Nice
- 2ème : Didier LALEVEE, Le Fournil de Tom à Saint-Laurent-du-Var
- 3ème : Christian RASSENT, Le Petit Moulin à Nice

Trophée de la Meilleure Baguette de Tradition des A-M :

- 1er : Christian RASSENT, Le Petit Moulin à Nice
- 2ème : Pascal FALLER, ouvrier boulanger au Pain d'Olivier à Mougins
- 3ème : Jean-Louis CHALOT, ouvrier boulanger Boulangerie Jack'Line au Cannet

Coup de chapeau aux apprentis du CFA de Carros pour leur participation active à l'atelier boulangerie et au concours de pains décorés

Une fois de plus, les apprentis du CFA de Carros ont répondu présents pour nous assister dans l'accueil du public et les démonstrations. Ainsi 10 apprentis, sous la conduite de leur professeur Monsieur Pérrigault, étaient présents sur notre fournil le lundi 26 avril. Ils ont animé l'atelier Boulangerie pour les collégiens : façonnage de diverses sortes de pains et viennoiseries.

7 stagiaires adultes en reconversion professionnelle du CFA de Carros (PRF), emmenés par leur professeur M. Alexandre Bois, ont participé au concours de pains décorés sur le thème "La Côte d'Azur".

Les trois premiers sont :
1) Pascal FENOGLIO
2) Gilles VILARASAU
3) Olivier TRISTANT



De gauche à droite : Serge Le Hel (Président du Jury, Vice-président de la Fédération 06), Olivier TRISTANT en arrière plan (3ème du concours), Gilles VILARASAU (2ème du concours), Axel ROY en arrière plan, Pascal FENOGLIO (1er du concours), Jean-Charles LUCIEN, Claude BATEL en arrière plan (Président de la Fédération des Boulangers du 06), Christian MEDINA, Alexandre BOIS en arrière plan (Professeur de Boulangerie au CFA de Carros), Jean-Pierre TRAINA.



De gauche à droite : Claude BATEL (Président Fédération 06), Albert MOZZATTI (Président CMA 06), Christian RASSENT (vainqueur Trophée Meilleure Baguette de Tradition des A-M et 3ème du Trophée de la Meilleure Baguette des A-M), Jean-Jacques SEMLANGUE (Conseiller en Boulangerie et membre du Jury), Jean-Luc CALUORI (Président Syndicat du 05 et Président du Jury), Jean-Louis CHALOT (3ème Trophée Meilleure Baguette de Tradition des A-M et 4ème ex aequo Trophée de la Meilleure Baguette des A-M), Pierre BORDONNAT (vainqueur Trophée Meilleure Baguette des A-M), Didier LALEVEE (vainqueur Trophée Meilleure Baguette de Tradition des A-M 2009 et 2ème du Trophée de la Meilleure Baguette des A-M), Alain ROUSSEL (consommateur et membre du jury), Pascal FALLER (2ème Trophée Meilleure Baguette de Tradition des A-M).

UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE



Depuis mars 2010, la Fédération nationale s'est dotée d'une nouvelle identité visuelle comprenant le logo avec la signature "Boulanger, c'est un métier" et d'une charte graphique définissant les différentes déclinaisons de cette identité visuelle. Nous vous recommandons d'utiliser cette signalétique, elle est la garantie auprès de vos clients que vous êtes un artisan boulanger, au sens légal du terme, c'est-à-dire exerçant un métier qui répond à des règles très précises. L'identité visuelle "boulanger" est la traduction de la loi n° 98-405 du 25 mai 1998 du Code de la Consommation qui détermine les conditions juridiques de l'exercice de la profession de boulanger.

Les boulangers ont un métier réglementé qu'ils exercent dans le respect de la qualité et la recherche de l'innovation. Au travers d'une identité générique et institutionnelle, les boulangers disposent d'un repère pour s'identifier.
Le commerce qui utilise l'identité visuelle "boulanger" est une boulangerie, au sens de la loi. L'identité visuelle "boulanger" est un signe distinctif qui permet au consommateur d'identifier une boulangerie.

ENQUÊTE DE NOTORIÉTÉ : LES RÉSULTATS

Dans le courant du premier trimestre 2010, la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtissiers du 06 a diligenté une enquête de notoriété par Azur Junior Conseil, auprès d'une cible initialement fixée à 267 artisans boulangers du département, adhérents et non adhérents. L'objectif général de cette étude était de connaître l'image qu'ont les Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtissiers de la Fédération mais aussi de connaître leurs attentes et leurs positions sur la fermeture hebdomadaire obligatoire. Suite aux difficultés rencontrées par les enquêteurs, seuls 147 boulangers ont été interrogés dont 35 % d'adhérents et 56 % de non adhérents.

Notoriété

La Fédération semble bien connue (78 %) auprès des Boulangers, connaissance acquise pour plus de 46 % grâce aux relations, pour 28 % via les magazines spécialisés. Cependant près de 16 % des boulangers interrogés ne connaissent pas la Fédération. Les adhérents attendent principalement que la Fédération les conseille et les protège.

Le site Internet de la Fédération n'est globalement pas assez connu (61 % de non réponses car ils ne connaissaient pas ou ne s'y étaient jamais rendus). Cependant parmi les boulangers qui ont répondu plus de 30 % en sont satisfaits.

Les formations

30 % des répondants pourraient avoir recours à des formations. De la plus attrayante à la moins attrayante : techniques professionnelles, gestion, social et vente. Les non adhérents sont vraiment moins intéressés par celles-ci.

39 % des répondants trouvent l'apprentissage adapté au métier et 28 % d'entre eux sont prêts à être jury d'examen. Cependant 41 % trouvent cette formation inadaptée et dénoncent un manque de motivation et de pratique.

En ce qui concerne la création d'un institut de formation de la boulangerie, les adhérents y sont clairement plus favorables. 62 % d'entre eux trouveraient opportun la création d'un tel institut.

Au niveau de la fermeture hebdomadaire

La majorité des répondants la trouvent vitale mais aussi très utile et par conséquent 78 % appliquent cette fermeture. Le lundi est le jour de fermeture du plus grand nombre, devant le mercredi et le dimanche. Certains établissements ferment plusieurs jours dans la semaine. Cette fermeture est vécue pour 40 % des boulangers interrogés comme un désavantage, tandis que 48 % ne la considèrent pas comme telle. Si une action devait être menée, il faudrait rendre la fermeture hebdomadaire commune à tous et la faire respecter. Les personnes réticentes à la fermeture hebdomadaire préfèreraient l'adapter aux saisons. Par ailleurs, la concurrence des grandes surfaces, vis-à-vis de cette fermeture est vécue comme déloyale. D'autres, de façon marginale, trouvent la mesure actuelle bonne ou alors demandent d'avoir entière liberté.

En conclusion de cette enquête de notoriété

Il apparaît clairement que les boulangers du 06 méconnaissent encore trop le rôle et les services de la Fédération qui correspondent pourtant à leur demande et ceci malgré les courriers réguliers d'information qui leur sont adressés, le magazine trimestriel le Boulanger Entrepreneur, les informations qui alimentent le site Internet et les articles paraissant dans la presse pour relater l'actualité de la Fédération (40 articles sur 12 mois), lors des diverses animations auxquelles elle participe.

Ce qui démontre, si besoin en était, l'intérêt de rencontrer chez eux tous les boulangers du département, comme le Président Claude BATEL, s'y est engagé. Ce sont déjà plus de 250 boulangers à qui il a rendu visite avec la responsable du secrétariat, Sandrine PAWLOWSKI.

De gauche à droite : les 2 Vice-présidents, Jean-Claude AUSSAGE et Serge LE HEL, le Président, Claude BATEL, et le Président adjoint, Gilles DUTTO.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

L'Assemblée Générale annuelle d'approbation des comptes 2009 s'est tenue le 21 juin au Château de Bellet, sur les hauteurs de Nice, après la visite des chaix et vignobles.

La 5ème édition de la FÊTE DU PAIN à Antibes sur le thème "Boulanger, c'est un métier"



De nombreux visiteurs sur la place de Gaulle d'Antibes pour célébrer le Saint Patron des boulangers.



Bénédiction des pains : Philippe Dol (boulanger d'Antibes et Trésorier de la Fédération 06), Claude Batel (Président de la Fédération 06), le boulanger de Philippe Dol, Jean-Pierre Fra (boulanger à la retraite), le Père Caruana, Jean Leonetti (Député Maire d'Antibes).

Organisée le 15 mai par Philippe Dol entouré d'une dizaine de boulangers d'Antibes Juan-les Pins, la Maison de la Boulangerie 06 et la Mairie d'Antibes Juan-les-Pins, la Fête du Pain a réuni cette année encore un large public, autour d'un fournil en plein air et de cascades de pains. Parmi les nombreuses animations de la journée : le concours de dessins des élèves des écoles d'Antibes et sa remise des prix (avec la visite du dernier moulin à écraser le blé du département) ainsi que l'atelier de fabrication de pains pour les enfants, avec l'obtention du diplôme du "Parfait Petit Mitron", puis chacun a pu repartir avec sa création.

Après la bénédiction du pain suivie de la distribution de pains bénis au public, Claude Batel a accueilli Jean Leonetti, député-maire d'Antibes et ses conseillers.

La vente des produits a été réalisée au profit de deux associations d'Antibes : "Par des Enfants Pour des Enfants" et les "Blouses Roses", y compris le pain fabriqué sur place en plein air par les boulangers. Enfin, c'est autour du traditionnel verre de l'amitié que cette journée, sur le thème "Boulanger, c'est métier", s'est achevée.

PORTRAIT

Christian RASSENT,

LE PETIT MOULIN



C'est en septembre 2007 que Christian Rassent, 35 ans, marié, père de trois petites filles rachète la Boulangerie Artisanale au 144 et 151 bd de la Madeleine, à Nice et la baptise Le Petit Moulin. Une boulangerie dont il assurait la gérance depuis 18 mois. Depuis, sa "petite entreprise" a grandi, car de 7 salariés il compte désormais un effectif de 12 personnes, sur trois sites, avec un dépôt au 329 rte de Bellet. L'année 2010 a vu son talent consacré, puisqu'il a remporté le trophée de la Meilleure Baguette de Tradition des Alpes-Maritimes, à Nice Artisanat et s'est vu remettre le 2ème prix de Stars et Métiers, par la BPCA et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat 06.



Le secret de cette réussite ? Le travail, le sens de la qualité et de la tradition, et une bonne dose de passion... Retour sur un parcours atypique

Christian Rassent a travaillé dès l'âge de 14 ans à divers emplois dans des boulangeries-pâtisseries et comme pizzaiolo. Pourtant, contrairement à la plupart de ses collègues, il n'a commencé son apprentissage qu'à l'âge de 19 ans, après un passage de deux ans dans l'armée française, où il a obtenu son brevet de parachutiste et un diplôme de maître-chien. Mais son rêve, c'était d'être boulanger : il passe donc son CAP de boulanger en alternance, à la boulangerie l'Azuréenne à Nice et après 4 années, il complète son expérience et sa formation aux côtés de deux artisans boulangers du département : chez Michel Tabarini à Nice pendant 5 ans et demi où il a pu suivre les formations sur le levain dispensées par Patrick Castagna et également les enseignements de l'École Lenôtre. Ensuite, avec Jean-Marc Bordonnat, au Fournil de Borriglione : "une collaboration qui m'a beaucoup apporté au niveau de l'organisation et n'a fait que me conforter dans ma volonté de faire du pain de tradition au levain. C'est devenu pour moi une véritable passion, l'envie d'inventer des recettes. Le levain, c'est ce qui fait toute la différence, le goût, la couleur dorée, une mie plus alvéolée, une croûte plus croustillante".

Son crédo : Qualité et Tradition

"Je n'achète que des matières premières de très haute qualité et nous travaillons au levain naturel, sans additif. Je me suis équipé d'un Werner, la Rolls des fours, indispensable pour la cuisson d'un pain au levain. Tout est façonné à la main de manière traditionnelle, nos clients en sont témoins puisqu'ils nous voient de la boutique. Notre gamme de produits ? Évidemment le pain de tradition, la brioche au levain naturel, le pain de Modane, la Mouna, le tout sans aucune adjonction chimique".

Du pain chaud toute la journée... et une qualité de vie

On travaille de 4 h du matin, jusqu'à 20 h. La fabrication court de 4 h à 13 h et de 16 h à 20 h. Cela nous permet d'avoir toujours du pain chaud, ce que notre clientèle apprécie. Comme on travaille au levain naturel, avec 2 g de levure, cela demande d'être plus pointilleux. Nos produits sont bloqués à 2°, on les fait lever pendant la nuit. Comme nous avons deux boulangeries, plus un dépôt, on peut travailler par rotation et répondre à la demande de notre clientèle fidèle. Mon équipe se compose de 2 boulangers, 1 pâtissier, 7 vendeuses, mon épouse, polyvalente et moi-même.

Pourquoi êtes-vous adhérent à La Fédération de la Boulangerie ?

Cela nous permet d'obtenir des informations juridiques et sociales, ou sur l'hygiène et la sécurité et de bénéficier de formations. C'est appréciable aussi de participer aux concours et de voir ce qui se fait chez nos collègues.



Le Petit Moulin
144 et 151, bd de la Madeleine à Nice
04 93 86 82 44
Dépôt
329, rte de Bellet à Nice

La Niçoise
21, rue Gubernatis à Nice
04 93 13 40 26

Pierre BORDONNAT,

ARTISAN PAR EXCELLENCE !

Le virus, Pierre Bordonnat l'a attrapé chez ses parents et dans la boulangerie familiale, dès l'âge de 16 ans et aux côtés de son frère Jean-Marc, boulangerie le Fournil de Borriglione. Il commence alors son apprentissage à la boulangerie paternelle, la Miche d'or en 1986 et en 1992, à 22 ans, trop indépendant pour rester salarié, il reprend la boulangerie de son père, un CAP de pâtissier-chocolatier-confiseur en poche et une solide expérience en boulangerie. Il prône l'artisanat à 100 % et dirige son entreprise avec la conviction que le boulanger-pâtissier doit revenir aux fondamentaux de son métier, c'est-à-dire ne vendre que les produits qu'il a fabriqués lui-même.
En avril dernier, il remporte le trophée de la Meilleure Baguette des Alpes-Maritimes.

Quelle est la marque de fabrique de La Niçoise ?

Je suis sur une fabrication en pousse lente sur levain, avec très peu de levure, ce qui signifie que la pâte peut tenir façonnée 24 heures au frais, à température de 8 à 10°. Comme cela, nous avons toujours une journée d'avance : le boulanger commence entre 4 et 5 h, il cuit le pain du jour et prépare la pâte pour le lendemain. C'est une méthode très traditionnelle. Cela donne un pain aéré, de très belle qualité. Nous fabriquons du pain blanc traditionnel façonné machine. Cuit toute la journée, la baguette normale, dite de consommation courante, qui quand elle est bien faite, est délicieuse, et la baguette de tradition. Nous faisons aussi toute une gamme de pains spéciaux, aux olives, au fromage, aux noix et des pains complets... Dès l'origine, j'ai misé sur les sandwiches et les produits salés, pour notre clientèle de bureaux. Aujourd'hui, je propose une gamme d'une vingtaine de sandwiches et de produits salés et bien sûr la pâtisserie courante de semaine : tarte aux fruits, mini tropézienne, éclairs etc.

J'aime innover : j'ai été le premier à lancer le pain au Beaujolais à Nice dans les années 93, pour la fête du beaujolais : il a une très belle couleur rosée, à l'intérieur. En 1996, j'ai battu le record du monde de la tourte de blettes, 20 mètres !

Et j'ai aussi gagné un concours de pains décorés, en 1996.

Comment êtes-vous organisés ?

Nous sommes ouverts de 7 h à 20 h du lundi au vendredi et le samedi de 7 h à 14 h. Nous sommes une équipe de 6 personnes : 3 à la fabrication (un boulanger, Manolo, un préparateur sandwich, Rocco et moi à la pâtisserie) et 3 personnes à la vente, Hélène, Joëlle et mon épouse Valérie, qui gère également l'administratif et la compta. L'an prochain, j'envisage de former un apprenti en alternance.

Il y a très peu de turnover chez nous, ils sont avec moi depuis au moins 10 ans. Nous travaillons dans une ambiance familiale.

Mon laboratoire est équipé de machines de dernière génération, chambre de fermentation, congélateur, surgélateur... L'an dernier, nous avons réaménagé complètement le magasin, espace intérieur, vitrines et façade dans un esprit contemporain.

Cette année, je souhaiterais aménager une terrasse à l'extérieur, pour développer le salon de thé le midi en terrasse, comme à l'intérieur.

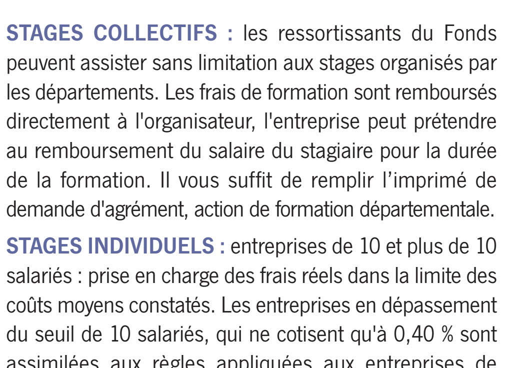
Que vous apporte l'adhésion à la Fédération 06 des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtissiers ?

Le rôle du syndicat c'est de créer du lien entre tous les artisans. Avec lui, on se retrouve dans un environnement de coopération et non plus de concurrence. Cela permet de nous fédérer et de nous rencontrer. Le message à faire passer : tout ce qui est vendu dans nos boulangeries-pâtisseries devrait être fabriqué sur place ! Revenons à notre cœur de métier, soyons des artisans à 100 % !



LE FAF BOULANGERIE FINANCE LA FORMATION DE VOS SALARIÉS

Le FAF BOULANGERIE a été créé par accord paritaire du 1er juillet 1995 entre la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française et les organisations nationales salariales représentatives. Son but est de satisfaire d'une manière simple et efficace les besoins en matière de formation des salariés de la profession.



COTISATIONS (sur salaires 2009 à verser avant le 01-03-2010)	PLAN DE FORMATION	PROFESSIONNALISATION
Entreprise moins de 10 salariés	0,40 % masse salariale	0,15 %
Entreprise de 10 à moins de 20 salariés	0,90 % masse salariale	0,15 %
Entreprise de 20 salariés et plus (depuis 2007 ou avant)	0,90 % masse salariale	0,50 %

Quelles sont les conditions pour que le Faf finance votre plan de formation ?

Être adhérent au Faf, justifier d'une ancienneté de votre salarié de trois mois minimum au moment du stage (si contrat CDD) ou d'un mois (si contrat CDI à temps plein), ne pas être sous contrat d'apprentissage ou d'alternance. Le stage doit avoir lieu pendant le temps de travail, la demande de participation financière déposée un mois avant le début du stage, accompagnée du dernier bulletin de salaire de chaque stagiaire.

STAGES COLLECTIFS : les ressortissants du Fonds peuvent assister sans limitation aux stages organisés par les départements. Les frais de formation sont remboursés directement à l'organisateur, l'entreprise peut prétendre au remboursement du salaire du stagiaire pour la durée de la formation. Il vous suffit de remplir l'imprimé de demande d'agrément, action de formation départementale.

STAGES INDIVIDUELS : entreprises de 10 et plus de 10 salariés : prise en charge des frais réels dans la limite des coûts moyens constatés. Les entreprises en dépassement du seuil de 10 salariés, qui ne cotisent qu'à 0,40 % sont assimilées aux règles appliquées aux entreprises de moins de 10 salariés.

Les axes prioritaires des formations, portent sur :

- techniques Professionnelles nécessaires à la maîtrise du métier : Hygiène, Sécurité, Qualité, Contexte réglementaire du secteur,
- qualification Professionnelle reconnue par la CPNE (Commission Paritaire Nationale de l'Emploi),
- certificat de Qualification Professionnelle (CQP), Diplôme, Titre d'État.

Les publics prioritaires concernés par les formations de professionnalisation sont :

- salariés rencontrant des difficultés d'adaptation à leur emploi,
- salariés ayant plus de 20 ans d'activité ou âgés d'au moins 45 ans,
- travailleurs handicapés,
- salariés déclarés inaptes à leur emploi par la médecine du travail,
- retour de congé parental, congé maternité ou d'une longue maladie,
- jeunes débutant dans la vie Professionnelle,
- salariés sans qualification reconnue par un diplôme, titre ou CQP,
- salariés concernés par un changement d'emploi.

Il convient d'utiliser le bordereau de demande de participation financière, ainsi que toutes les pièces afférentes au stage et aux stagiaires au Faf. Les remboursements seront effectués à réception des justificatifs originaux. L'attestation de présence stipulant le nombre d'heures suivies doit obligatoirement être signée par le(s) stagiaire(s), seul un accord écrit garantit l'aide du Faf.

LE FAF ALTERNANCE permet la mise en place dans vos entreprises de contrats de professionnalisation

Sont concernées : toutes les entreprises ayant comme activité principale la Boulangerie ou Boulangerie-Pâtisserie artisanale appliquant cette même convention collective et ayant un code NAF 1071 C doivent être obligatoirement cotisantes à l'OPCAD FAF (1) Boulangerie.

L'objectif du contrat de professionnalisation pour un salarié est d'acquérir un diplôme ou un titre à finalité professionnelle enregistré dans le répertoire national des qualifications ou établi par la commission paritaire nationale de l'emploi ou reconnu dans les classifications de la convention collective.

Tous les documents, bordereaux d'inscription, ou demande de financement sont à télécharger sur le site www.boulangerie.org



MAPA

MUTUELLE D'ASSURANCE

Questions à Gilles DESARMENIEN

Directeur de l'agence de Nice

« La MAPA est la Mutuelle d'Assurance pour les Professions Alimentaires et travaille en lien direct avec les RCBS, la mutuelle complémentaire maladie des Boulangers qu'elle représente dans le département. Ses liens avec les boulangers sont très étroits, puisque les boulangers sont représentés au sein de son conseil d'administration, c'est ce qui fait la force de son offre de service. C'est la raison pour laquelle nous sommes partenaires de la Fédération des Boulangers du 06 » **précise Gilles Desarménien.**

Quelles sont les spécificités de votre offre de service aux artisans boulangers ?

La MAPA distribue les produits d'assurance santé, la prévoyance (indemnité journalière en cas d'arrêt de travail) et la complémentaire mutuelle maladie, pour les artisans boulangers, gérants de leur entreprise et également les syndicats professionnels de la boulangerie.

Notre spécificité ? En matière de prévoyance, par exemple, nos délais de franchise sont de 7 jours d'arrêt maladie, contre une moyenne en général d'un mois dans les autres compagnies. Nous prenons ainsi en compte la pratique du métier et de ce fait, le boulanger peut en bénéficier rapidement. Quant à la mutuelle santé, nos tarifs sont très compétitifs. Nous proposons également une complémentaire retraite privée, volontaire, très intéressante.

Quels sont les autres produits dont peuvent bénéficier les artisans boulangers ?

À travers la MAPA, nous couvrons tous les risques classiques, incendie, auto, risques divers... avec cette particularité - que connaissant parfaitement ce métier, l'environnement professionnel et le type d'équipement des boulangeries - nous sommes en mesure de conseiller nos clients sur le montant des biens à assurer et sommes très réactifs dans l'expertise des biens, en cas de sinistre.

Depuis janvier 2010, les boulangers adhérents peuvent s'assurer contre les risques de la vie professionnelle, grâce à la convention signée par La Fédération des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtissiers du 06 avec la MAPA, moyennant une cotisation annuelle de 180 €. Elle couvre l'assistance service juridique, le remboursement des honoraires et les frais de justice.

CONTACT

Nice
61, route de Turin
Tél. : 04 93 56 38 38
E-mail : nice@mapa-assurances.fr
(agence dirigée par M. Gilles Desarmenien)

Le Cannet
7, rue de Dunkerque
Tél. : 04 93 46 88 10
E-mail : lecannet@mapa-assurances.fr
(agence dirigée par Mme Bettina Mary)



LE SEL, CE FAUX AMI

On le sait désormais, le sel consommé en trop grande quantité développe l'hypertension et favorise les maladies cardio-vasculaires. Il est même suspecté d'influencer le métabolisme du calcium, donc de contribuer à l'apparition de l'ostéoporose. L'excès de sel dans l'alimentation constitue un enjeu important de santé publique. Ainsi, plus la farine sera raffinée, plus sa teneur en fibres sera faible.

Revenir à la consommation de sel d'il y a 20 ans.

En France, la consommation moyenne (10 g/jour) est le double de celle préconisée par l'Organisme Mondial de la Santé. Aussi, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) recommande une baisse de 20 % de la consommation de sel, avec par exemple la réduction de l'apport de sel dans le pain à 18 g/kg de farine panifiée.

Vous pensez certainement qu'avant de réduire le sel dans le pain, il faudrait s'attaquer aux chips. Oui, mais du pain, nous en mangeons chaque jour ! 150 g de pain par jour, c'est la consommation moyenne française. Avec 22 g de sel au kg de farine (correspondant à 35,5 g de sel au litre pour une hydratation de 62 %), cela correspond à un apport de 2,9 g de sel, soit 29 % de la consommation moyenne totale.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La dose de sel dans le pain vers 1950 était seulement de 16 g/kg de farine. Au cours des 20 dernières années, la consommation moyenne de sel a augmenté en France de 20 %. En 30 ans, les Finlandais ont baissé leur consommation moyenne de sel de 30 %, ce qui a participé à la forte baisse des maladies cardio-vasculaires dans ce pays.

Moins de sel dans le pain : quelles conséquences en terme de qualité ?

Certains professionnels craignent pour la qualité de leur pain. En effet, le sel joue en panification plusieurs rôles sur le plan technologique :

- il améliore les propriétés plastiques de la pâte,
- il intervient dans la fermentation,
- il améliore l'aspect et les qualités organoleptiques du pain,
- l'influence sur la conservation est positive par temps sec mais négative par temps humide.

Jusqu'à 16 g de sel au kg de farine, il n'y a aucune conséquence sur la fabrication. Au-delà, on peut constater une prise de couleur au four moins rapide et une fermentation un peu plus active que l'on peut corriger par une diminution de la levure.

Réduire sa consommation de sel, c'est aussi découvrir d'autres arômes qu'il contribue à masquer.
Atteindre la recommandation AFSSA de 18 g de sel par kg de farine ne pose pas non plus de problème gustatif, à condition de diminuer progressivement.

Un outil de calcul destiné aux professionnels.

Dans le métier, la dose de sel est couramment exprimée par rapport au litre d'eau. Pour vous aider à savoir où vous vous situez par rapport à la recommandation AFSSA, vous pouvez utiliser l'outil de calcul mis au point par le pôle d'innovation de la boulangerie-pâtisserie.

Cet outil vous permet de calculer, à partir de vos recettes, la dose de sel au kg de farine et pour 100 g de pain. Il peut aussi calculer la dose de sel à ajouter dans vos nouvelles recettes.

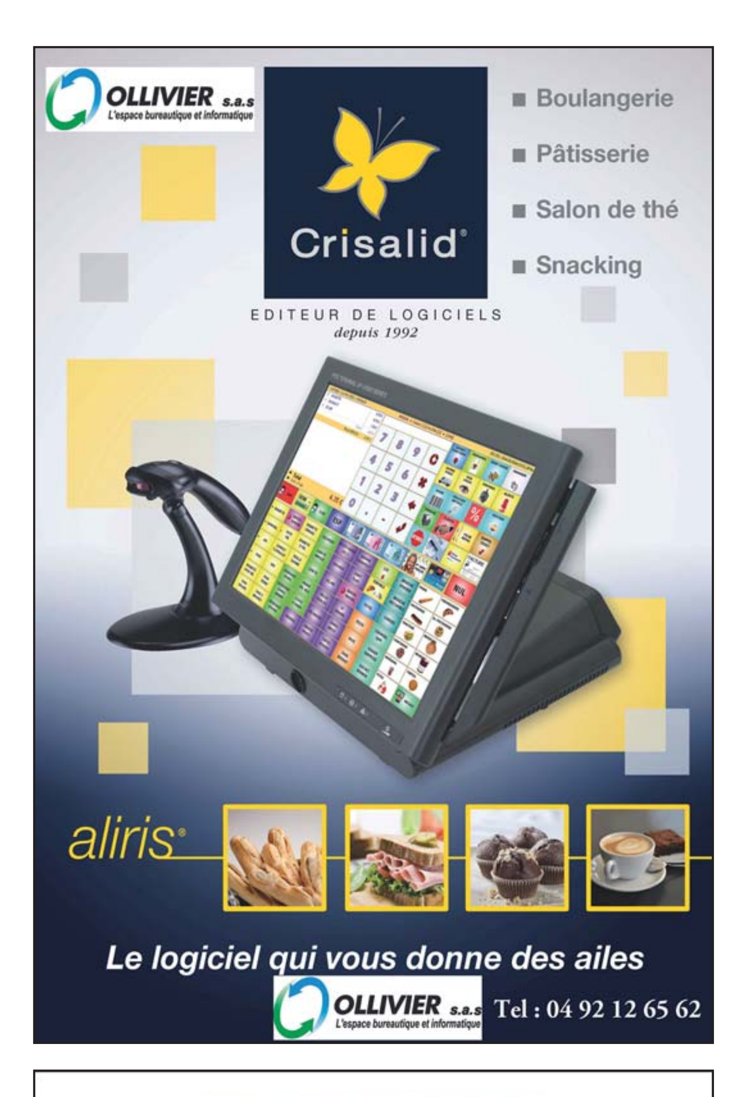
L'outil effectue également d'autres calculs :

- la quantité de pâte fabriquée,
- le taux d'hydratation,
- la perte à la cuisson,
- la quantité de sel sur extrait sec,
- les correspondances en sodium.

Vous pouvez télécharger cet outil de calcul sur le site www.cannelle.com/labo/produits/sel/

AGENDA

Du 11 au 17 octobre	LA SEMAINE DU GOÛT
Fin octobre	STAGES BÛCHES DE NOËL
14 novembre	MARATHON NICE CANNES
Début janvier 2011	TROPHÉE DE LA MEILLEURE GALETTE FRANGIPANE ET DE LA MEILLEURE COURONNE PROVENÇALE DES A-M



"Des farines de qualité pour un pain de gourmet"



MOULIN CEARD

Nos Traditions Françaises
Nos Farines Saveurs
Nos Mies Crèmes
Nos Mies Blanches

Nos farines pour pains spéciaux

Classiques
Moelleux
Savoureux
Céréales
Seigle des H^{tes}-Alpes
Pâtissières - Pizzeria

Nos biologiques - Nos Produits de revente

Livraison départ : Embrun, Calas, Fréjus

Site web: *moulinceard.com*
☎ 04 92 43 15 30 ; 04 92 43 54 39 ;
E-mail : moulinceard@ceard.fr

Notre Responsable Commercial :
M. Y. BLANCHARD
Tel : 06.73.32.00.04 ;
yannick.moulinceard@orange.fr



Grossiste confiseur depuis 1932

Partenaire spécialisé dans la confiserie,
le chocolat (dont Noël, Pâques…),
les boissons et l'emballage.

Notre équipe de **VRP** est présente
tous les jours sur le secteur pour vous conseiller
et vous accompagner.

Bonnes Ventes !

Z.I. de l'Argile • Voie B - Lot 18 • 06370 Mouans Sartoux
Tél. : 04 92 92 90 90 • Fax : 04 92 92 04 58
e-mail : eurocash@dial.oleane.com

Votre spécialiste dans le matériel de la Boulangerie - Pâtisserie



Concessionnaire Exclusif



Vente et Installation de tout Matériel
Laboratoire Complet et Magasin

Accompagnement dans vos projets de Remodeling ou création :

- Recherche de financement
- Etude et Réalisation des plans
- Devis Gratuits

Omer Veran : 06 18 07 73 76
Responsable Commercial





Site : www.touttechnique.fr

Certification ISO 9001 version 2000





PARTAGEONS
L'AMOUR DU BON PAIN.
BANETTE